



Es schreiben:
Stefanie und Johannes

Hofpost vom Tannenhof

Aussaat & Pflanzen, Pflegen, Ernten



24. - 27. Mai 2019

Liebe KundInnen & Interessierte,

seit Mitte April ist jede Menge auf unseren Feldern passiert! Wir hoffen, wir haben nichts Wesentliches vergessen und alles anschaulich genug beschreiben. Zögere nicht, nachzufragen, wenn Du etwas nicht verstanden hast.

Nachdem es lange viel zu trocken war, ist die Erde nun oberflächlich sehr gut durchfeuchtet. Beim Starkregen letzten Montag hat es auf dem Tannenhof über 50 Liter pro m² geregnet. Außer auf dem Kartoffelfeld gab es bei uns dadurch keine Schäden. Durch geringe Bodenverdichtung, einen höheren Humusgehalt und weil wir den Boden möglichst viel bewachsen halten, haben unsere ökologisch bewirtschafteten Felder bei Starkregen einen Vorteil, sie sind aus diesen Gründen nicht so anfällig gegenüber Erosion.



Nur auf dem Kartoffelfeld sammelte sich das Wasser in den blanken Furchen der Dämme und lief bergab, um an der tiefsten Stelle des Ackers durch die Dämme zu brechen. Als Bodenschutz und Düngung für die Kartoffeln lassen wir vom Lohnunternehmer deshalb gehäckseltes Luzerne-Klee gras von einem unserer Felder als Mulch ausbringen.

Wenn in kurzer Zeit große Mengen Regen fallen, kann verdichteter oder unbewachsener Boden das Wasser oft nicht schnell genug aufnehmen. Deshalb läuft es oberflächlich ab. Dabei werden die fruchtbaren, feinsten Erdpartikel mitgerissen und abgeschwemmt. Deswegen waren einige Straßen im Landkreis auch mit Schlamm überflutet.

Kräuter ernten, säen & pflanzen – und hacken, hacken, jäten ...

Am 24. April haben wir die erste Kräuternernte in diesem Jahr gemacht, wie immer ist die Brennnessel zu erst dran. Auf Grund der Trockenheit war sie erst 20 cm hoch, der Aufwuchs extrem spärlich. Weil sie unter

Wassermangel litt, wurden die unten Blätter schon gelb. Deshalb musste die Brennnessel abgeerntet werden – in den Kräutertee sollen schließlich nur grüne Blätter. In einer der nächsten Ausgaben werden wir die Ernte, Aufbereitung und Trocknung der Kräuter ausführlich vorstellen.

Ebenfalls Ende April haben wir Schabzigerklee und Drachenkopf ausgesät. Vor dem Auflaufen, das heißt dem Durchbrechen der Keimlinge durch den Erdboden, hat Detlev aufgelaufene Unkräuter abgeflammt. Dabei werden die Blätter nicht verbrannt, sondern nur erhitzt, sodass das Eiweiß verklumpt und die Unkräuter absterben. Mit der Schutzscheiben-Hacke haben wir schon 2 Mal Unkraut zwischen den Reihen beseitigt.

Unkraut bedeutet für uns:

In der aktuellen Kultur unerwünschtes Kraut.



Anschließend haben unsere Mitarbeiter Ende voriger Woche das Jäten von Hand im jungen Schabzigerklee begonnen.



Der Salbei hat schon das Blühen begonnen. Deshalb haben wir nur etwas mehr als das halbe Feld ernten können.

Frische Pfefferminze haben wir in der zweiten Maiwoche gepflanzt. Wir pflanzen jedes Jahr ein neues Beet, nach 4 Jahren sinkt der Ertrag der Pfefferminze deutlich, und sie wird umgebrochen.

Am 21. Mai begannen wir mit der Ernte vom Salbei, den wir 2016 gesät haben. Salbei kann bis zu 6 Jahren stehen, der Grad der Verunkrautung mit Gras & Löwenzahn entscheidet, wann sich das Sauberhalten nicht mehr lohnt und ein neues Feld angelegt werden muss.

Alle Kräuter hacken wir derzeit alle 1 bis 2 Wochen, einmal gegen das Unkraut und nach jeder Regenperiode als Wassersparmaßnahme: Durch die oberflächliche Bodenbearbeitung werden die Bodenkapillare unterbrochen, so dass kein weiteres Wasser aus tieferen Bodenschichten nach oben gesogen wird und verdunstet. Im Garten sagt man, ersetze zweimal Hacken einmal Gießen.

In der Reihe kann nicht alles Unkraut maschinell entfernt werden, deswegen jäten unsere Mitarbeiter auch von Hand, nicht nur in den jungen Beständen, sondern auch in den mehrjährigen etablierten Kulturen. Neben Gras und Löwenzahn wächst vermehrt Ackerwinde und Vogelmiere. Vor der Ernte wird nochmal das ganze Feld durchgegangen, damit wir nur reine Kräuter ernten.



Die Zitronenmelisse steht gut da, sie hat schöne, große Blätter.

Kartoffeln

Die Frühkartoffeln unter Vlies haben sich prächtig entwickelt, zweimal haben wir das Vlies für Pflegemaßnahmen abgenommen & wieder aufgelegt. Am 16. Mai haben wir das Vlies endgültig abgenommen.

Nicht nur die Früh-, auch die Lagerkartoffeln haben wir intensiv gepflegt: Zweimal wurden die Kartoffeldämme mit der Netzege abschleppt, 4 bzw. 5 mal haben wir die Dämme aufgehäufelt. Die ersten Frühkartoffeln hoffen Mitte Juni zu ernten. Wir geben den Erntetermin über die Hofpost & auf unserer Webseite bekannt.



Den letzten Häufelgang in den Frühkartoffeln hat Johannes am Samstag einspännig mit Fritz erledigt, weil die Kartoffeln schon so groß waren, dass sie nicht mehr unterm dem Vielfachgerät hindurch passten.

Bis dahin haben wir noch die letzten Säcke Ballerina im Kartoffelkeller für Euch.

Wie schaffen wir es, die Kartoffeln so lange zu lagern?

Das werden wir immer wieder gefragt. Die Antwort: In unserem Erdkeller, den wir übrigens nicht künstlich kühlen, sondern nur mit Außenluft, wenn es draußen kälter ist als drinnen. Ideal sind 4,5°C bei 90% Luftfeuchte, außerdem muss es ganz dunkel sein. Denn wenn Kartoffeln länger dem Licht ausgesetzt sind, dann bilden sie Solanin und werden grün. Solanin schmeckt bitter und ist nicht bekömmlich. Die Dunkelkeime, die die Kartoffeln im Keller bilden, sind übrigens ungefährlich: Einfach entfernen, zum Beispiel indem man den Sack ausleert & in einen Korb umfüllt. Dabei fallen die meisten Keime ab. Wenn man die Kartoffeln dann kocht, nehmen sie das verlorene Wasser wieder auf. Die Kartoffeln bekommen den Keimpuls durch die zunehmende Wärme. Als es im letzten Sommer 30°C heiß war, als die Kartoffeln noch im Boden waren, fingen manche sogar schon gleich damals an zu keimen.

Kann man die Kartoffeln mit Dunkelkeimen pflanzen?

Ja, aber das wäre nicht sinnvoll: Die Dunkelkeime würden, wenn man die Kartoffeln in den Boden pflanzt, nicht weiterwachsen, sondern absterben. Deshalb haben wir die Pflanzkartoffeln mit Licht vorgekeimt, wie in der [März-Ausgabe der Hofpost](#) berichtet.

Gemüse

Der Knoblauch steht nach dem Regen sehr gut, Mitte / Ende Juni werden wir den ersten frischen Knoblauch ernten können. Über die Unterschiede und Besonderheiten der 6 verschiedenen Sorten, die wir anbauen, werden wir dann informieren. Letzte Woche Donnerstag haben wir neben dem Knoblauch 44 Hokkaido-Kürbisse im Abstand von 4 m gepflanzt. Nach der Ernte vom Knoblauch kann sich der Kürbis dann richtig ausbreiten & in die Breite wachsen.



Links neben dem Knoblauch kann man den frisch gepflanzten Kürbis erahnen.

Druschfrüchte

Ende April haben wir den jungen Hafer gestriegelt. Einmal um den Boden zu lockern, zu belüften und die Kruste zu brechen (Verdunstungsschutz). Außerdem wird der Striegel zur Unkrautbekämpfung eingesetzt: Nach einer vielseitigen Fruchtfolge mit zweijährigem Luzerne-Klee gras als vorbeugende Maßnahme, ist der Striegel das wichtigste Gerät dafür im ökologischen Landbau. Die Wirkung



Der Striegel im Einsatz im Hafer.



Der Leinsamen ist schon gut 20 cm hoch gewachsen.

Er ist zwischen schon ca. 1,60 m hoch und die grauen Ähren mit den lila schimmernden Grannen (den Haaren an der Ähre) wiegen sich im Wind.



Der Roggen ist in der Blüte: Hoffentlich regnet es jetzt nicht so viel, sonst gibt es viel Mutterkorn.

gegen Beikräuter beruht hauptsächlich auf dem Verschüttungseffekt: Im Gegensatz zu Gräsern (alle Einkeimblättrigen, also auch Getreide) können die zweikeimblättrigen Pflanzen nicht weiterwachsen, wenn die jungen Blätter vollständig mit Erde bedeckt sind.

Auch Dinkel & Weizen sowie Ackerbohnen und Lein werden im Frühjahr mindestens einmal gestriegelt. Roggen verträgt das Striegeln hingegen nicht so gut.



Die Ackerbohnen sind erst 30 cm hoch, fangen aber schon das Blühen an.



Das letzte Holz ist gleich verbrannt, die heiße Glut bringt den Backofen auf Temperatur. Die Steine an der Decke haben sich weiß verfärbt – das bedeutet, sie sind schon heiß genug zum Brot backen.

Nächster Backtermin diese Woche

In der letzten Hofpost hatten wir ja behauptet, nun endlich den Ofen im Backhaus Bebra verstanden zu haben. Doch wie wir beim letzten Backen festgestellt haben, haben wir den Ofen doch noch nicht ganz durchdrungen, gibt er sich manchmal geheimnisvoll – um nicht zu sagen zickig. 😊

Wir geben uns alle Mühe, Euch das beste Brot zu backen.

Unser nächster Backtermin ist bereits diesen Mittwoch, den 29. Mai 2019.

Vorbestellungen bitte bis Montagabend, 18

Uhr per eMail an Brot@Tannenhof-Imshausen.de oder telefonisch unter 06622 – 6036183.

Bitte angeben, wie viel kg welcher Brotsorte Du bestellen willst und wo Du das Brot abholen möchtest.

Alle Informationen zu unseren derzeit 7 Brotsorten wie gehabt auf:

www.Tannenhof-Imshausen.de/backstube

Das Brot kann am Backtag direkt am Backhaus Bebra am Platzborn – Pfarrstraße 20 (Im Bilder / Ecke Pfarrstraße) zwischen 17:30 und 18:30 Uhr abgeholt werden. Oder an den nächsten Tagen auf dem Tannenhof in Bebra-Imshausen zum Ab-Hof-Verkauf (Donnerstag der 30. Mai ist Feiertag!):

Montag bis Freitag von 14:30 bis 15 Uhr,

Samstag von 11:30 bis 12 Uhr

Außerhalb der Öffnungszeiten: Verkauf nach telefonischer Vereinbarung!

Außerdem ist Abholung in Solz im Fichtenweg 5 möglich und im Weltladen Bad Hersfeld. Wenn sich mehrere Kunden zusammenschließen, sind Abholstellen auch in anderen Orten, zum Beispiel in Rotenburg, Wildeck-Raßdorf, Sontra und Eschwege geplant.

Der nächste Backtermin ist dann voraussichtlich am Mittwoch, 19. Juni 2019 – Vorbestellungen bitte bis zum Samstag, den 15. Juni 2019 um 18 Uhr an uns.

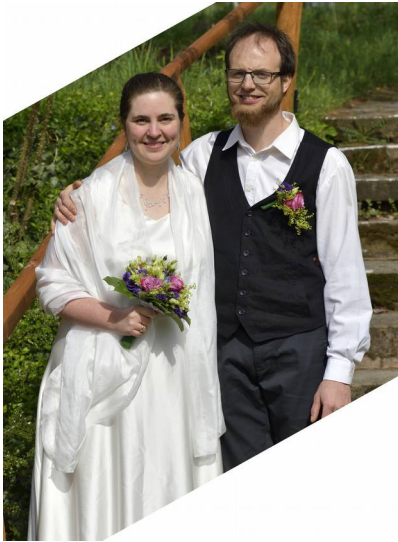


Nach einer guten Stunde Backzeit holen wir das Brot aus dem Ofen, holen es aus der Form und lassen es nochmal für 10 bis 15 Minuten nachbacken.

Sommerpause

Anschließend gehen wir – mit Brotbacken – in die Sommerpause: Auf den Feldern ist dann so viel zu tun, dass wir das Backen in Bebra nicht unterkriegen. Wir sind nach unseren Hochzeits-Vorbereitungen wieder mit den Planungen für unsere eigene Backstube auf dem Tannenhof beschäftigt. Sobald wir Neuigkeiten haben, wie ihr uns unterstützten könnt, melden wir uns. Wir bereiten vor: Brot-Abonnements sowie die Finanzierung der Backstube durch den Erwerb einer Brotanleihe oder einem Holzbackofen-Baustein.

Rückblick & Danksagung



Bei „Türen & Tore auf“ am 28. April kamen über den Tag verteilt 50 Besucher, um sich auf dem Hof und den Feldern umzuschauen. Sie brachten viele Fragen mit, waren an allem interessiert und es fanden gute Gespräche statt.

Die nächste Führung wird übrigens am Samstag, dem 22. Juni im Rahmen der Nordhessischen Entdeckertage stattfinden.

Herzlichen Dank für Eure lieben Hochzeitswünsche, die uns zahlreich erreicht haben! Wir hatten ein gelungenes Fest, morgens mit Schnee und nachmittags mit strahlenden Sonnenschein.

Mit sommerlichen Frühlings-Grüßen vom Tannenhof,
Johannes & Stefanie Kayßer

Büro & Rechnungsanschrift:

Biolandbetrieb Tannenhof
Detlev Zernikow-Kayßer
Fichtenweg 5
36 179 Bebra-Solz
Tel. 06 627 - 8702
Fax 06 627 - 919 014

Hofstelle & Abholadresse:

Biolandbetrieb Tannenhof
Hof Vockerode 5
36 179 Bebra-Imshausen
Tel. 06 622 - 6 036 183 (Johannes Kayßer)

Betrieb@Tannenhof-Imshausen.de
www.Tannenhof-Imshausen.de

Wer sucht, der findet – sogar den Tannenhof auf Facebook:

<https://fb.me/Tannenhof.Imshausen>